

Kotlety na medu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vepřové kotlety

2 stroužky česneku

sůl

med

sójová omáčka

olej na smažení

solamyl na zahuštění

Postup

Kotlety naklepeme, potřeme česnekem se solí (soli trochu) a naložíme do směsi připravené ze dvou dílů medu a jednoho dílu sójové omáčky. Je-li směs řídká, přidáme ještě med, aby se omáčka lehce táhla. Pak se již jen 24 hodin těšíme, až okapané kotlety na oleji doměkka opečeme. Olej slijeme a omáčku necháme prohřát, až začne karamelizovat (můžeme ji zahustit ve vodě namočeným solamylem) a kotlety přelijeme